NOTES IMPORTANTES

- Lire attentivement les instructions avant l'utilisation;
- Ne pas utiliser la machine sans eau sinon, la pompe risque de se brûler;
- Le câble ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de la machine;
- Débrancher la prise avant toute intervention de nettoyage ou bien d'entretien;
- Ne pas laisser la machine à température ambiante inférieure à 0°, étant donné que l'eau stagnante dans le chauffe-eau risquerait de se congéler et par conséquent endommager la machine;
- Avant de procéder à l'opération de remplissage du réservoir de l'eau, débrancher l'appareil de la prise de courant;
- L'appareil est destiné uniquement à un emploi domestique/ménager;
- Ne pas laisser la machine en marche à la portée des enfants;
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou bien par le Service d'Assistance Technique ou dans tous les cas par une personne qualifiée dans la prévention de ce genre de risques;
- Ne pas toucher le crochet du porte-filtre ainsi que le petit tube métallique du dispositif du cappuccino lorsque la machine est en marche, car cela pourrait provoquer des brûlures;
- Ne jamais laisser le câble d'alimentation dans son propre logement lors de l'utilisation. Le dérouler complètement;
- Après avoir débrancher la prise d'alimentation et après que les parties chaudes se seront refroidies, l'appareil devra être nettoyé uniquement avec un chiffon propre non abrasif humidifié, et en y ajoutant quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants susceptibles d'abîmer la peinture); **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.**
- Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique;
- **TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Les machines à café ARIETE sont idéales pour tous ceux qui savent apprécier les plaisirs de la vie, à commencer par un bon petit café. Grâce au dispositif Thermocream® , on peut toujours obtenir, chez soi, un bon café chaud et crémeux comme au bar.
En effet, le dispositif Thermocream® est muni d'un filtre qui assure le débit du café à une pression constante.
De cette manière, on peut déguster un café très crémeux, d'un arôme très intense et d'une saveur pleine et forte , sans pour cela avoir besoin d'exercer de pression énergique et seulement en utilisant n'importe quel mélange de café pas trop fin.
Les machines à café Ariete sont en mesure de satisfaire également les amateurs de cappuccino car grâce à son dispositif MAXI CAPPUCCINO, il est possible d'obtenir, en moins de 10 secondes, une crème riche et dense.
En outre, le café est toujours prêt avec les machines Ariete car elles sont équipées d'un système d'auto-amorçage permettant de préparer tout de suite le café même en cas de longue inactivité de la machine et seulement après avoir rempli le réservoir d'eau.
Bon café à tous avec CAFE RETRO ARIETE.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES COMPOSANTS

A. Interrupteur allumage

   Position vers le haut (⏻): machine allumée
   Position vers le bas: machine éteinte

B. Témoin allumage

C. Interrupteur café/vapeur
   Position centrale: standby

   Position (♨) débit vapeur

   Position (☕) débit café

D. Témoin température chauffe-eau

E. Thermomètre température chauffe-eau (°C et °F)

F. Levier de commande vapeur

G. Système anti-gouttes

H. Dispositif MAXI CAPPUCCINO et distributeur eau/vapeur

I. Réservoir de l'eau extractible

J. Câble d'alimentation et prise

K. Grille repose-tasses extractible

L. Porte-filtres

M. Disque Thermocream®

N. Filtre Thermocream®

O. Doseur

P. Presse-café

Q. Porte-filtre pour papier filtre (uniquement pour mod. 1385/1)

R. Siège câble électrique

PHASES PRELIMINAIRES POUR L'EMPLOI

Contrôler que la tension du réseau est bien égale à celle indiquée sur la plaque des données techniques de l'appareil. Ensuite, positionner la machine sur une superficie plate. Remplir le réservoir avec de l'eau froide, 0,7 litre maximum, en ayant bien soin de l'introduire convenablement dans son siège. Extraire le câble électrique de son logement (R) et le dérouler complètement. Brancher la prise de courant électrique, l'installation doit comporter la prise de terre.

Mettre en marche la machine en actionnant l'interrupteur (A) sur la position (⏻) vers le haut. Le témoin (B) s'allumera et indiquera que la machine est allumée et que le chauffe-eau interne commence à se réchauffer. Lors de la première utilisation, il faut positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☕) jusqu'à ce que l'on puisse voir l'eau sortir du siège du porte-filtre: **Il est recommandé de faire écouler au moins une tasse d'eau du circuit hydraulique du chauffe-eau**. Terminer la distribution en ramenant l'interrupteur (C) à la position centrale et attendre que le témoin (D) s'éteigne. A ce moment-là, la machine est prête pour préparer le café.

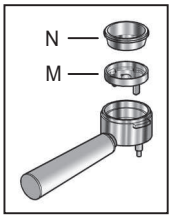
COMMENT FAIRE LE CAFÉ

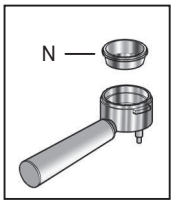
Doser le café dans le filtre: pour deux cafés, remplir complètement deux doseurs alors que pour un café, un seul suffit. Tasser la poudre à l'intérieur du filtre à l'aide du presse-café approprié (P). Introduire le porte-filtre dans le siège adéquat. Tourner le porte-filtre de 40-45 degrés dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusque là où il est possible, sans forcer de manière excessive. Si l'on introduit une quantité excessive de poudre de café à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre à l'intérieur de son logement peut être difficile et/ou lors du débit café, il peut y avoir des fuites. Il est conseillé de laisser chauffer le porte-filtre, inséré dans son siège, pendant quelques minutes de façon à obtenir le permier café bien chaud.

Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés successifs. Le témoin (D) s'éteindra et s'allumera périodiquement, en montrant l'intervention du thermostat du chauffe-eau qui sert à maintenir à un niveau optimal la température de l'eau (autour de 100 C° pour faire le café et à environ 150 C° pour le débit de vapeur). Il est opportun, aussi bien pour le premier café que pour les successifs, de commencer la distribution du café seulement quand le témoin est éteint. Positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☕); le café commencera à s'écouler par les petits becs du porte-filtre. Pour l'interrompre, ramener la touche sur la position centrale.

N.B. Comme dans le cas des machines professionnelles, ne pas enlever le porte-filtre quand l'interrupteur de débit est inséré (en position café ☕); aprés avoir fait le café, relâcher graduellement le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. La dose maximum pour un café est de 50 ml.

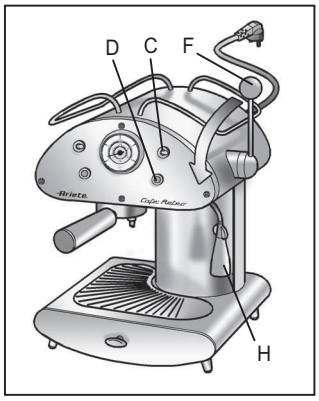
Aucune opération particulière n'est nécessaire quand l'eau s'épuise dans le réservoir, car la machine possède une soupape spéciale d'auto-amorçage. Il suffira, après avoir débranché la prise électrique, d'extraire le réservoir et de le remplir de nouveau. Le système Thermocream de ARIETE a été étudié exprès pour satisfaire au mieux toutes les exigences du consommateur; il se compose de deux éléments: le filtre Thermocream® (N) et le disque Thermocream® (M) qui peuvent être utilisés de la manière suivante:





- en les introduisant tous les deux dans le porte-filtre, on obtient un café avec une crème plus fine:
- en utilisant seulement le filtre (N), on obtient un café avec une crème plus épaisse.

COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO



Afin de préparer un cappuccino, un chocolat chaud ou réchauffer n'importe quelle autre boisson, porter l'interrupteur (C) en position vapeur ( ) et attendre que le témoin (D) s'éteigne, ce qui veut dire que le chauffe-eau a atteint la juste température pour distribuer de la vapeur. (environ 150 °C)

ATTENTION: si lors de la phase d'attente vapeur, il y a de petites bouffées de vapeur, il faut considérer tout cela absolument normal. A ce moment là, baisser le levier (F) de distribution vapeur, en ayant bien soin de placer un verre sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO (H); au début, un peu d'eau sortira et tout de suite après un gros jet de vapeur.

Ensuite, relever le levier (F) pour interrompre le jet de vapeur et placer sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO, le récipient du lait à monter. Tremper à fond le bec/la tige dans le récipient à lait et baisser de nouveau le levier de distribution (F) jusqu'à l'obtention du résultat désiré. Lors de telles opérations, on pourra remarquer que le témoin (D) s'éteint et se ré-allume périodiquement, indiquant ainsi les interventions du thermostat qui maintient la température correcte du chauffe-eau pour le débit de la vapeur. Il est opportun de démarrer la distribution de la vapeur seulement lorsque le témoin est éteint.

RE-UTILISATION POUR CAFE

Ramener l'interrupteur (C) en position centrale pour faire refroidir le chauffe-eau. Si l'on veut accélérer le refroidissement du chauffe.eau, il est possible d'agir comme suit: après avoir placé un récipient sous la tige/bec (H), amener l'interrupteur (C) en position ( ) (comme pour la distribution du café) et baisser tout de suite le levier (F) (comme pour la distribution de la vapeur); cela provoquera l'écoulement d'eau, jusqu'à ce que le témoin (D) se ré-allume de nouveau. A ce moment là, relâcher le levier (F) et ramener l'interrupteur de droite (C) dans la position centrale. La machine est de nouveau prête pour faire le café.

NETTOYAGES PERIODIQUES

ATTENTION: toutes les opérations de nettoyage indiquées ci-dessous doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte.

Nettoyage du filtre contenant la poudre. Vérifier que les petits trous internes se soient pas bouchés et si besoin est, les nettoyer à l'aide d'une brosse. Vérifier que le trou situé dessous ne soit pas bouché et si nécesaire le nettoyer à l'aide d'une épingle.

Nettoyage du siège du porte-filtre. A force de l'utiliser, on peut apercevoir, dans le siège d'attache du porte-filtre, une sédimentation de fonds de café qui peuvent être éliminés à l'aide d'un cure-dent: en outre, il est possible de procéder au nettoyage du disque troué, en laissant couler de l'eau sans introduire le porte-filtre dans son siège.

Nettoyage du dispositif MAXI CAPPUCCINO

Effectuer l'opération lorsque le tube chromé est froid pour éviter des brûlures. Dévisser le dispositif (H) du petit tube et le laver à l'eau courante. Le petit tube peut être lavé à l'aide d'un chiffon non abrasif.

Re-visser le dispositif jusqu'à la fin de sa course. Si nécessaire nettoyer avec une épingle le petit trou de sortie de la vapeur.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO A L'ITALIENNE

Le café moulu dans le porte-filtre devra être tassé légèrement. Un café plus fort ou moins fort dépend du degré de mouture du café, de la quantité versée dans le porte-filtre et du pressage. Peu de secondes suffisent pour que le café coule dans les tasses. Si le temps de débit est supérieur, cela signifie que la mouture est trop fine ou bien que la poudre versée dans le porte-filtre a été tassée de manière excessive.

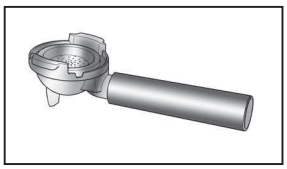
Pour obtenir un bon café avec une crème plus fine, il est conseillé d'utiliser le filtre (N) en même temps que le disque (M); pour obtenir une crème plus épaisse, il est conseillé au contraire d'utiliser seulement le filtre (N) après avoir extrait le disque (M) du porte-filtre.

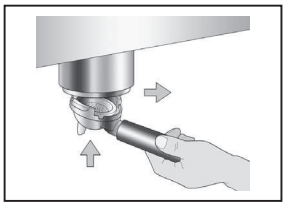
COME FARE TÈ O INFUSI

Après avoir effectué les opérations décrites au chapitre PHASES PELIMINAIRES POUR L'UTILISATION, placer une tasse sous le bec (H) et amener l'interrupteur de distribution du café (C) en position ( ), baisser tout de suite le levier (F); de cette manière de l'eau chaude sortira du petit bec. La dose maximum pour deux tasses est de 200 ml.

COMMENT FAIRE LE CAFE AVEC PAPIER FILTRE (uniquement pour mod. 1385/1)

Pour faire le café avec papier filtre, il faut utiliser le porte-filtre approprié fourni de la manière suivante:





1. Placer le papier filtre dans le porte-filtre en s'assurant que la partie indiquant l'inscription "Down" est bien dirigée vers le bas.
2. Pousser le papier filtre avec les doigts vers la partie inférieure du filtre, en s'assurant que les bords en papier adhèrent bien à la partie intérieure du filtre.
3. Le papier filtre doit être bien centré et placé à l'intérieur du filtre. Il est conseillé de plier les angles vers l'intérieur.
4. Maintenant il est possible d'introduire le porte-filtre dans son siège. Tourner le porte-filtre dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de 40-45 degrés jusqu'à serrer complètement.
5. Après avoir préparé le cafè, lorsque l'on enlève le porte-filtre, le papier filtre risque de rester encastré dans la partie supérieure de la machine. Pour l'extraire, incliner le porte-filtre, ainsi qu'il est indiqué sur la figure, et faire en sorte que le papier tombe dessus.

Pour obtenir un excellent café, il est nécessaire d'acheter un papier filtre qui possède la marque de compatibilité E.S.E.

6. Si le papier n'est pas bien introduit ou le porte-filtre n'est pas bien serré, quelques gouttes d'eau du porte filtre pourrait s'écouler.

COMMENT REMEDIER AUX INCONVENIENTS SUIVANTS

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne débite pas d'eau bouillante pour les infusions.	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcé la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas descendu sous le niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief
La machine ne débite pas de vapeur		Déboucher à l'aide d'une épingle les incrustations éventuelles qui se sont formées dans le trou de la petite tige.
Ecoulement de café des bords du porte-filtre	Il est probable que l'on ait versé une quantité excessive de cafè moulu dans le porte-filtre, ce qui a empêché de serrer à fond le porte-filtre dans son siège.	Répéter l'opération, en versant dans le filtre la quantité correcte de café. Sur le joint du siège du porte-filtre, il y a des restes de café moulu. Procéder au nettoyage de la garniture à l'aide d'un cure-dents. Si malgré l'éxécution des opérations suggérées ci-dessus, le problème persiste, s'adresser à un Centre d'Assistance Agrée.
Le débit du premier café n'a pas lieu ou a lieu trop lentement	Il est possible que le mauvais débit du cafè dépende également de l'écoulement insuffisant d'eau du disque troué à douche dans le porte-filtre. Il est possible, en effet, qu'après quelques mois d'utilisation, les restes de graisse ou de calcaire puissent boucher les orifices du disque troué à douche. Le réservoir n'est pas bien inséré. Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler le filtre contenant le cafè moulu. Si les trous sont bouchés, les nettoyer à l'aide d'une brosse, ou bien à l'aide d'un outil, suspendre le filtre sur la flamme du gaz pendant quelques secondes; les restes des fonds de café seront brûlés et les petits trous seront tout de suite débouchés. Actionner la machine sans porte-filtre en faisant couler l'eau. Si l'eau ne sort pas de manière uniforme de tous les trous, cela signifie que le disque est bouché. Dans ce cas, il est opportun de s'adresser au centre d'Assistance Agrée le plus près pour faire effectuer le nettoyage. Bien introduire le réservoir en le poussant bien à fond. Remplir le réservoir.
Le café est trop aqueux et froid.	Le grain de la mouture est trop gros	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, utiliser un mélange de grain fin. Dans tous les cas, ce problème peut être éliminé en utilisant le disque Thermocream®, qui assure toujours un cafè bouillant et une crème riche, même avec un cafè moulu à gros grains